

北海道飲食店感染防止対策認証制度の認証基準への対応例

様々な店舗の形態に合わせて、工夫を凝らして対応している例です。

【認証基準 1 4】

換気を徹底する。

(2) 建築物衛生法の対象外の施設については、いずれかを満たすこと

- ・ 換気設備により必要換気量（一人あたり毎時 30 m³）を確保すること。必要換気量が足りない場合は、入店者数を調整して一人あたりの必要換気量を確保するとともに、換気設備の清掃、整備等の維持管理を適切に行う。
- ・ 窓の開放による換気の場合は、1 時間当たりの換気回数を 2 回以上確保するため、30 分に 1 回、5 分程度、2 方向の窓を全開（窓が一つしかない場合は、ドアを開ける）するなどして十分な換気を行う。また、換気のため窓やドアを開放している旨利用者に周知し、協力を要請する。
- ・ 窓の開放による換気の場合で、特に寒冷期において、室温の維持（18 度以上）及び湿度の維持（40%以上）のために、窓を十分に開けられない場合は、窓からの換気と併せて、可搬式空気清浄機を併用する。

<対応例>

- ・ 窓がない場合は、入口ドアの開放と換気扇などの換気設備（換気機能付きのエアコンを含む）稼働させて換気を行う。その際、換気が十分ではない場合は、厨房の換気設備も併用する。
- ・ 窓がない場合は、入口ドアを開放し、奥まった空間に扇風機やサーキュレーターを配置し、屋内空気を入口ドア側に押し出すように換気を行う。
- ・ 窓がない場合は、入口ドアを開放し、奥まった空間に HEPA フィルター付空気清浄機を設置し、入口ドア付近に屋外に向けて扇風機やサーキュレーターを配置し、屋内空気を押し出すように換気を行う。

※ 空気清浄機は、換気能力はありませんが、ウイルスを含む微粒子（エアロゾル）を除去します。また、CO2 濃度は下がりにません。

【認証基準 4】

座席については、距離の確保やパーティション等（アクリル板等）の設置により飛沫感染を防止できるように配置すること。

※パーティション等を設置する際には、空気の流れを阻害しないように留意すること。

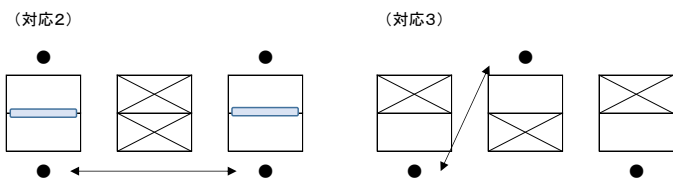
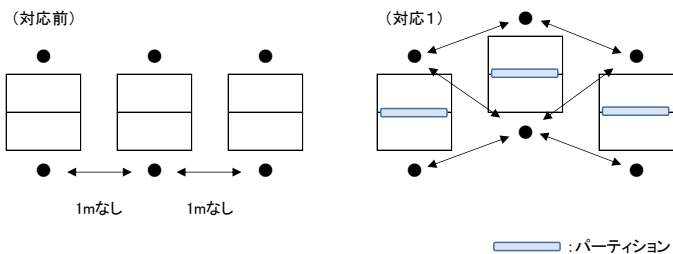
(1) テーブル間の配置についてはいずれかを満たすこと

- ・ 同一グループが使用するテーブルとその他のグループが使用するテーブルの間は、相互に対人距離が最低 1 m 以上確保できるよう配置する。

< 対応例 >

- ・ テーブルの位置を調整することで距離を確保する。
- ・ 使用しないテーブルをはさむことで距離を確保する。
- ・ 使用しない席をはさむことで距離を確保する。

4(1) その1

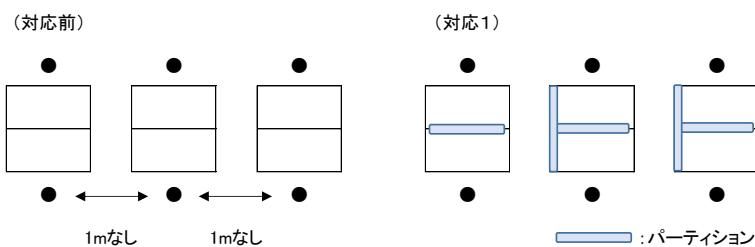


- ・ 同一グループが使用するテーブルとその他のグループが使用するテーブルの間を、パーティション等（目を覆う程度の高さ以上のものを目安）で遮蔽する。

< 対応例 >

- ・ 高さの低いパーティションしかない場合に、テーブル上にパーティションを設置することで遮蔽する。

4(1) その2



(2) 同一テーブルでの配置についてはいずれかを満たすこと

※ 少人数の家族、介助者同席の高齢者・乳幼児・障害者等が対面での着座を希望する場合は除く。

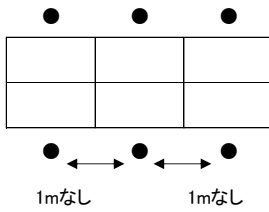
- ・ 真正面での着座配置をしない。座席の間隔を最低 1 m 以上確保できるよう配置する。

< 対応例 >

- ・ 横並びの席で間をひとつ空けて使用する。
- ・ テーブルの対角線上などお互いに正面を避けて座る。

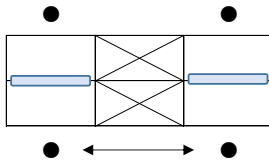
4(2) その1

(対応前)

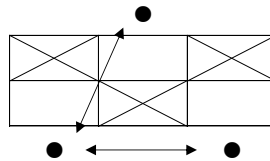


— :パーティション

(対応1)



(対応2)



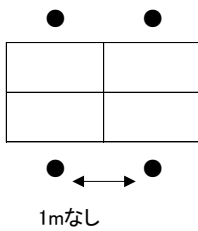
- ・ テーブル上にパーティション等を設置して遮蔽する。

< 対応例 >

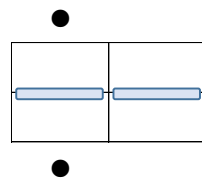
・ パーティションが少ない場合に、できるだけ多く配席する。

4(2) その2

(対応前)

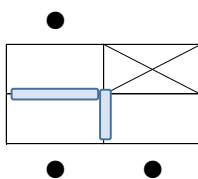


(対応前)



— :パーティション

(対応1)



(3) カウンターテーブルの席の配置についてはいずれかを満たすこと

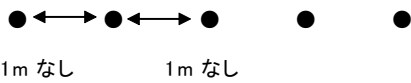
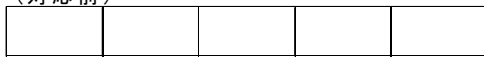
- ・ カウンターテーブルの席間は最低 1m 以上の間隔を確保する。


< 対応例 >

・ カウンター上にパーティション等を設置することで遮蔽する。
 ・ 横並びの席で間をひとつ空けて使用する。

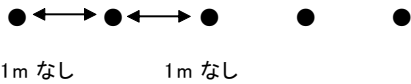
4(3)

(対応前)



 :パーティション

(対応1)



(対応2)



【認証基準6】

大皿は避け、料理を個々に提供する。もしくは従業員が取り分ける。

<対応例>

- ・大皿料理や鍋料理を提供する場合で従業員を配置することができない場合に、菜箸やトング、お玉、レンゲ、取り皿などを人数分用意して、各自がそれぞれ盛り付ける。(他者の分の盛り付け、給仕をしない。)